



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZERDE

Dilek Girgin

- 2 ay Bardađı Pirinç
- 2 Őu Bardađı Őeker
- 4 Su Bardađı Su
- 1 orba KaŐığı NiŐasta
- 1 ay KaŐığı Safran
- 4 orba KaŐığı Dolmalık Fıstık
- 4 orba KaŐığı KuŐ Őzümü
- 1 orba KaŐığı Göl Suyu

Pirinci yıkayalım, suyunu süzdürelim ve bir tencereye koyalım. Őzerine suyu ekleyerek pirinçler yumuŐayana kadar piŐirelim. NiŐastayı ve safranı biraz suyla ezerek tencereye yavaŐ yavaŐ katalım. Őekeri, kuŐ Őzümünü ve dolmalık fıstığı ekleyelim. Ağır ateŐte kaynatmaya devam edelim. Tencerenin altını kapatıp gül suyunu ekleyelim. Kâselere boşaltıp soğutalım, ardından servis edelim.